

Die Krone in Hachenburg, ältestes steinernes Gasthaus Deutschlands

Erstmals schriftlich erwähnt wird das
Gasthaus am 6. Januar 1461 anlässlich des
Erwerbs durch den Grafen Gerhard II. von Sayn

In der Folgezeit brachten die Grafen von Sayn in dem
Haus häufig Gäste unter, da das Hachenburger Schloss
insbesondere für adelige und geistliche Herren mit
größerem Gefolge offenbar nicht ausreichend Platz bot

Als Wirtshaus Zur Krone wird das Steinerne Haus
erstmals 1706/07 unter dem Kronenwirt Scheel
bezeichnet

Heute,

Regional, Frische, und Originalität
kennzeichnen das Speisen- und
Getränkeangebot "Der Krone".
Natürlich nur mit frischen Zutaten und ohne
Geschmacksverstärker.

Aber was gibt dann den Geschmack?
Die frische Produkte, liebevolle Zubereitung,
Salz & Pfeffer.

**Genießen Sie die Atmosphäre und das Essen
in der Krone!**
Guten Appetit

Krone - Vorspeisen

Regionale und Internationale Zutaten treffen sich hier.
Alles ohne Geschmackverstärker und nur gewürzt mit
Meersalz und Pfeffer.

Bunter Beilagensalat

Mit saisonale Blattsalate, Rohkost und
hausgemachten Dressing 4,50

Kartoffel-Käse-Süppchen

mit Beemster Käse, Knoblauch und
frische Kräuter. Dazu Bauernbrot mit Beemster Überbacken.
4,50

Gorgonzola-Hähnchen

In Weißwein-Gorgonzola Soße, Knoblauch und Lauchzwiebeln
8,90

Gebratenes Zanderfilet

auf Saisonales Gemüse dazu Senfsoße 9,90

Gegrillter Ziegenkäse

Gratiniert mit Hachenburger Honig auf
Bunter Salat mit hausgemachten dressing 10,90

Jungbullen Roastbeef

bei niedrig Temperatur gegart, auf Güner Salat
dazu Senf-Honig Soße 12,90

Bauernbrot mit Butter, Olivenöl und Meersalz

2,50

Das Heimische Schwein

Hochwertigstes Fleisch ganz natürlich von Bauern aus der Region. So können Sie sich darauf verlassen, dass die Tiere aus einer artgerechten, ökologischen Haltung ohne den Einfluss von Antibiotika und anderen Medikamenten kommen

Paniertes Schweineschnitzel "zur Krone"

mit Soße von gebratenen Pilzen und Pfefferkörnern dazu knusprige bratkartoffeln mit speck und zwiebeln 11,90

(auch mit Champignon Soße oder Zigeuner Soße)

Gegrillte Schweinenackensteaks

mariniert in Hachenburger Schwarzbier, Honig- und Senfmarinade mit rosmarinkartoffeln und Hachenburger Biersoße 13,90

Schweinekotelett mit Rotwein/Zwiebel Soße

dazu hausgemachte Reibekuchen 14,90

Westerwälder Saltimbocca

Gebratenem Schweinelendchen mit luftgetrocknete Bauernschinken und frische Salbei dazu knusprige Bratkartoffeln mit speck und zwiebeln 16,90

***Bei alle Hauptspeisen vom Schwein servieren wir Saisonales Gemüse**

Rindfleisch von Westerwälder Jungbullen

Hochwertigstes Fleisch aus der Region.

Rosa gegrillter Rumpsteak Ca. 200 Gramm
dazu Kräuterbuuter und gebratenen Champignons mit
Zwiebeln 18,90

Entrecôte mit Ziegenkäse überbacken Ca. 200 Gramm
dazu Pfeffersoße 18,90

Hausgemachte Burger vom Grill

Nur 100% Rindfleisch aus der Region und nur Pfeffer und Salz.

Alle Burger ca. 200 Gramm

„Krone“ Burger

Der Klassiker. Mit Salat, rote Zwiebeln, Gurken Tomaten,
Rucola und hausgemachte Hamburgersoße 9,90

XXL (400 Gramm) 14,90

„Chef“ Burger“

200 Gram in dünne Scheiben geschnitten
Rumpsteak dazu Salat, rote Zwiebeln, Rucola, Gurken
Tomaten, und hausgemachte Hamburgersoße 17,90

Dazu Bacon 1,00

Dazu Beemster Käse 1,00

Dazu Spiegelei 1,00

***Bei Steaks & Burger reichen wir ein kleine
Beilagensalat und Dicke Holländische Pommes
mit Mayonnaise und Ketchup**

Fisch, Vegetarisch und Vegan
Mit viele frische Produkte aus der Region.

Forelle auf saisonales Gemüse
dazu Salzkartoffeln, frische Kräuter und Buttersoße 13,90

Gegrillter Zanderfilet
Mit Zitronenbutter, Rosmarinkartoffeln und grüner Salat 15,90

Vegan

Linsen-Kartoffeleintopf (vegan)
Herzhafter, veganer Eintopf mit frischen Zutaten.
Dazu reichen wir Brot, Olivenöl und Meersalz. 8,90

Kartoffel, Blumenkohl, Zwiebel Pfännchen (Vegan)
Mit Pfeffer, Meersalz und Curry gewürzt
Dazu reichen wir Brot, Olivenöl und Meersalz. 8,90

Vegetarisch

Überbackene Auberginen
mit Tomatensoße, frische Kräuter und Beemster Käse.
Dazu reichen wir Brot, Olivenöl und Meersalz. 8,90

Allergie?

Sagen Sie es unsere Mitarbeiter.
fast alle unsere Gerichte sind zum Beispiel
Glutenfrei.

Wir benutzen keine Geschmacksverstärker,
nur Pfeffer, Salz und frische Kräuter.

Salate & Geflügel

Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen

Dazu Croutons und hausgemachte Dressing 10,90

Großer Hachenburger Salat (Vegetarisch)

Blatt und Rohkostsalate, knusprige Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln und Champignons dazu Bio Spiegelei.
10,90

Hähnchenbrust mit Knolligem Allerlei und RotweinsöÙe

Dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
12,90

Brauhaus Schlemmer

Brauhaus schlemmer Teller (für 2 Personen)

Gegrillte Hähnchenbrust, Rumpsteak und Schweinesteak mit Kräuterbutter dazu
Saisonales Gemüse,
Dicke Holländische Pommes und 2 Kleine Beilagensalate mit hausgemachten Dressing
38,-

Kinderteller "zur Krone"

Kinderschnitzel, Hähnchenbrust oder Kinderburger dazu Pommes Frites und Ketchup
6,50 **dazu Beilagensalat 7,50**

Beilagen & Dessert

Bunter Beilagensalat

mit saisonale blattsalate, Rohkost und hausgemachten
Dressing 4,50

Knusprige Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln 3,50

Dicke Holländische Pommes

mit Mayonnaise und Ketchup 3,50

Gebackene Ofenkartoffel

mit hausgemachter Tartarsoße, und rote
Zwiebeln 3,50

Saisonales Gemüse

3,50

Das Dessert, passt immer noch dazu

Kleine Apfel-Pfannkuchen

mit Weinbrand abgeschreckt und karamellisierten Äpfeln
4,50

Bourbon Vanilleeis mit Waldbeeren

Dazu frische Schlagsahne mit zerhackte und geröstete
Mandeln 4,50

Arme Ritter mit vanilleeis und Sahne

Auf Niederländisch "Wentelteefjes" auf Belgisch "verloren
Brood" und auf Englisch "poor Knight" Traditionellens Rezept
mit Toast, Eier, Zucker und Zimt 4,50

Espresso Mascarpone au Chocolat

mit Espresso, Sahne, Quark und
Schokoladenstreusel 4,50

Heißgetränke

Café crema 2,10 / Cappuccino 2,50 / Milchkaffee 2,50 /
Latte Macchiato 2,50

Espresso 2,10 / Espresso Macchiato 2,10 / Espresso Doppio 3,80

Heißer Schokolade 2,60 Mit Sahne 2,90

Glas Tee (verschiede Sorten aus unserer Teebox) 1,90

Getränke

Westerwälder (Edel)brand.....

- Williams Birne 2 cl 3,40
- Hachenburger Schwarzbierbrand 2cl 3,40
- Mirabellenbrand 2 cl 3,40
- Himbeerbrand 2 cl 3,40
- Haselnussgeist 2 cl 3,40
- Haselnusslikör 2 cl 3,40

Spirituosen

- Westerwälder brauner Kümmel 2 cl 2,10
- Westerwälder weißer Kümmel 2 cl 2,10
- Westerwälder Korn 2 cl 2,10
- Westerwälder Wacholder 2 cl 2,10
- Westerwälder Obstler 2 cl 2,10

Hachenburger Biere frisch vom fass

- Hachenburger Pils 0,2 1,70 / 0,3 | 2,50 / 0,5 | 3,90
- Radler 0,2 | 1,70 / 0,3 | 2,50 / 0,5 | 3,90
- Colabier 0,2 | 1,70 / 0,3 | 2,50 / 0,5 | 3,90
- Schuss 0,22 | 1,70 / 0,3 | 2,50 / 0,5 | 3,90
- Hachenburger Schwarze 0,30 | 2,50
- Hachenburger Weizen 0,30 | 2,50 / 0,5 | 3,90

Hachenburger Flaschenbiere

- Hachenburger Malzbier 0,3 | 2,20 / 0,50 | 3,50
- Hachenburger Weizen alkoholfrei 0,50 | 3,60
- Hachenburger Zwickel 0,33 | 2,50 €
- Hachenburger Frischling 0,33 | 2,50 €
- Hachenburger alkoholfrei 0,33 | 2,50
- Radler alkoholfrei 0,33 2,50 ISOTONE

Softdrinks und Säfte

- Coca Cola 0,3 | 2,20 / 0,4 | 2,90
- Coca Cola light 0,3 | 2,20 / 0,4 | 2,90
- Fanta 0,3 | 2,20 / 0,4 | 2,90
- Sprite 0,3 | 2,20 / 0,4 | 2,90
- Spezi 0,3 | 2,20 / 0,4 | 2,90
- Cola/Fanta/ Sprite/Spezi 0,1 | 1,00
- Rodius Mineralwasser Medium 0,25 | 2,10 / 0,75 | 4,90
- Rodius Mineralwasser Still 0,25 | 2,10 / 0,75 | 4,90
- Apfelsaftschorle 0,3 | 2,20 / 0,4 | 2,90
- Eistee Pfirsich 0,3 | 2,20
- Schweppes Ginger Ale / Schweppes Bitter Lemon / Schweppes Tonic Water 0,2 | 2,10
- Apfelsaft 0,2 | 2,10 Orangensaft 0,2 | 2,10
- Kirschsaff 0,2 | 2,20 Bananenektar 0,2 | 2,20

Spirituosen

- Sambucca 2 cl 2,30 / Fernet Branca 2 cl 2,30
- Ramazzotti 2 cl 2,30 / Malteser 2 cl 2,90
- Jubiläums Aquavit 2 cl 2,90 / Jägermeister 2 cl 2,30
- Baileys 2 cl 2,60 / Grappa di Prosecco 2 cl 2,90
- Vodka 2 cl 2,30 / Jack Daniels Bourbon 2 cl 3,50
- Johnnie Walker red label Whisky 2cl 3,50
- Hennessy Cognac 2cl 3,90